



ANEXO II. HOJA DE VALORACIÓN SENSORIAL
VII CATA INSULAR DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN DE GRAN CANARIA

Clave de la muestra:		
Catador:	_____	
Fecha:	_____	
ATRIBUTOS NEGATIVOS		
Atrojado, borras, moho, humedad, rancio, avinado		
Otros		
ATRIBUTOS POSITIVOS		
1. Perfil olfativo (30 puntos como máximo)		
1.1. Frutado de la aceituna	(10 - 20)	
Nivel de maduración (maduro=0, verde= 10)	(0 - 10)	
Verde-hierba	(0 - 10)	
Alcachofa	(0 - 10)	
Tomate	(0 - 10)	
Almendra	(0 - 10)	
Pátano	(0 - 10)	
Manzana	(0 - 10)	
Otros	(0 - 10)	
1.2. Evaluación del perfil aromático	(5 - 10)	
Puntuación parcial perfil olfativo		
2. Perfil gustativo (40 puntos como máximo)		
2.1. Frutado de la aceituna	(10 - 20)	
Nivel de maduración (maduro=0, verde= 10)	(0 - 10)	
Verde-hierba	(0 - 10)	
Alcachofa	(0 - 10)	
Tomate	(0 - 10)	
Almendra	(0 - 10)	
Pátano	(0 - 10)	
Manzana	(0 - 10)	
Otros	(0 - 10)	
2.2. Intensidad del amargo	(0 - 5)	
2.3. Intensidad del picante	(0 - 5)	
2.4. Evaluación del perfil gustativo	(5 - 10)	
Puntuación parcial perfil gustativo		
3. Armonía	(5 - 10)	
4. Complejidad	(5 - 10)	
5. Persistencia	(5 - 10)	
PUNTUACIÓN TOTAL DE LA MUESTRA		(máximo 100 puntos)

Nota: sólo puntúan las casillas sombreadas